



RECEITAS DA FIA

Arroz de forno cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forno-cremoso

hummm....sobrou arroz, que tal fazer um delicioso arroz de forno cremoso, fácil, rápido e prático de fazer.

Arroz de forno cremoso

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de arroz cozido (aproveita sobra de arroz)
- 1/2 litro de leite integral
- Caldo de galinha em cubo
- 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 copo de requeijão cremoso
- Queijo parmesão ralado a gosto
- 2 xícaras (chá) de legumes cozidos e picados (cenoura, vagem, ervilha, abobrinha ou outro de sua preferência)
- 150 g de queijo muçarela ralado
- pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela aqueça o leite, o caldo de galinha, a manteiga e o amido de milho.
2. Mexa bem até engrossar.
3. Retire a panela do fogo e acrescente o creme de leite, o requeijão, a pimenta e metade do parmesão ralado.
4. Misture tudo muito bem.
5. Em um refratário médio, untado com manteiga, intercale camadas de arroz, de creme de queijo, de legumes e de queijo mussarela ralado, terminando com o creme de queijo.
6. Polvilhe com o parmesão restante e leve ao forno médio preaquecido.
7. Deixe por aproximadamente 20 minutos ou até dourar levemente.
8. Retire do forno e sirva em seguida.